

Målettet  
mejeribranchens  
laboratorier

## Kursus

# Drift, kvalitetssikring og vedligeholdelse af måleudstyr

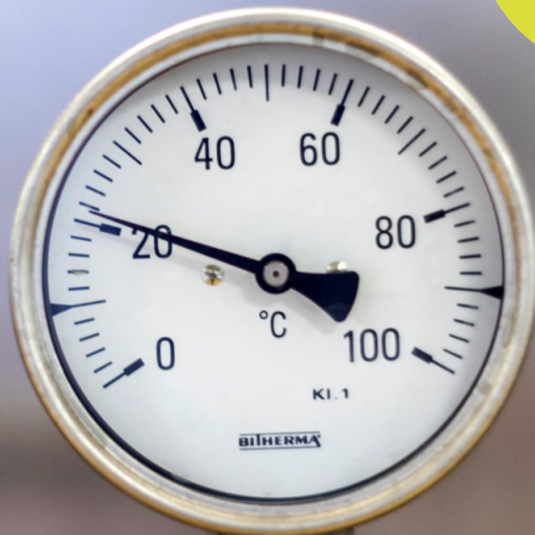
Formålet med kurset er, at deltagerne efterfølgende vil være i stand til at indgå i det daglige arbejde med virksomhedens drift, kvalitetssikring og vedligeholdelse af måleudstyr. Herunder selvstændigt varetage faglige/tekniske opgaver, såsom kalibrering i praksis og deltagelse i udvikling og revision af procedurer og arbejdsgange inden for området.

## Indhold

- Driftsforståelse
- Kvalitetssikring i henhold til ISO 17025
- Kontroller, kalibrering og kalibreringsrutiner
- Sporbarhed, standardisering og SOP'er
- Relevant databehandling og statistik

## Dit udbytte af kurset

- Forståelse for drift, driftsoptimering og kvalitetssikring. Hvorfor måler vi? Og hvorfor er det vigtigt at måle korrekt? Herunder også inddragelse af ISO 17025.
- Forståelse for kalibrering og kalibreringsrutiner samt dokumentation/kvalitetssikring heraf, herunder inddrages sporbarhed samt forståelse for certifikater/referencer. Forståelse for forskellen på kalibrering og justering.
- Forståelse for forskellen mellem kvantitative metodekontroller og kalibrering af måleudstyr. Rutiner, dokumentation og intervaller for udførelsen.
- Forståelse for standardisering, herunder SOP'er og udstyrsregistreringer/logbøger (stamkort).
- Forståelse for systematisk vedligehold og forskellige vedligeholdelsestyper, herunder eksempler på udstyrsvedligehold og vedligeholdelsesplaner samt dokumentation af udført vedligehold.
- Indblik i databehandling inkl. statistiske test, herunder også forståelse for nøjagtighed, præcision, outliers og kontrolkort.



## Undervisningsform

Undervisningen er varieret og praksisnær. Vi kombinerer tavleundervisning, opgaver, øvelser, gruppearbejde og diskussion med inddragelse af kursisternes daglige udfordringer (f.eks. kalibrering af simpelt laboratorieudstyr såsom vægt, pipetter, pH-elektroder, termofølere osv.).

## Målgruppe

Kurset er målrettet medarbejdere, der vedligeholder og kalibrerer måleudstyr inden for mejeribranchen.

## Deltagerbetaling

Der skal være min. 10 tilmeldte, før kurset gennemføres. Den maksimale deltagerpris pr. deltager er 5400 kr. inkl. forplejning. De faktiske omkostninger vil blive faktureret, og ved mere end 10 deltagere vil prisen blive lavere. Kurset er ikke støttet af MUF.

## Tid og sted

Kurset afholdes på Erhvervsakademi Aarhus, Hasselager Allé 8, 8260 Viby J, kl. 8.30-15.30 på følgende datoer i 2022: 9/11, 23/11 og 30/11.

## Tilmelding

Du tilmelder dig kurset ved at sende tilmeldingsblanketten til HLG@DI.DK

## Mere information

Hvis du har spørgsmål om kurset, er du meget velkommen til at kontakte Henrik Johansen, lektor, Erhvervsakademi Aarhus, e-mail [hnhj@eaaa.dk](mailto:hnhj@eaaa.dk) og tlf. 7228 6482. Hvis du har spørgsmål til tilmelding mm. kan du kontakte Hanne Lindberg Greisen, DI, e-mail [hlg@DI.dk](mailto:hlg@DI.dk) - tlf. 3377 3523 eller Maria-Christina Sørensen, Arla Foods, e-mail [Maria-Christina.Soerensen@ArlaFoods.com](mailto:Maria-Christina.Soerensen@ArlaFoods.com) - tlf. 9131 6056.



eaaa.dk